



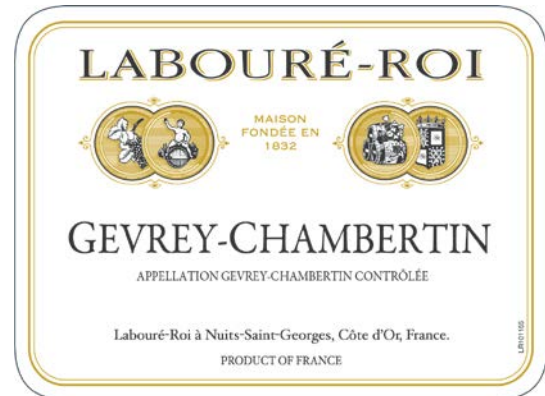
LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



GEVREY CHAMBERTIN 2014

- ✓ La robe est intense avec des reflets rubis et grenat.
- ✓ Le nez est riche; petits fruits à baies rouges et noirs, avec des notes délicates de bois et d'épices, poivre.
- ✓ La structure est fine et raffinée, élégante, les tanins sont soyeux, les saveurs fruitées et délicatement boisées. Très bel équilibre.
- ✓ Servir à une température de 16-17 °C
- ✓ Ce vin a une longévité importante de cinq à sept ans.



- ✓ Ce vin accompagnera des viandes de petits gibiers rôtis ou en sauce, filet de bœuf, œufs en meurette, et des fromages régionaux : Amour de Nuits, Époisses et Cîteaux.



MAISON FONDÉE EN 1832



À NUITS-SAINT-GEORGES, CÔTE D'OR



LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



Millésime :

Après trois années très compliquées, le début du millésime 2014 a été tout aussi difficile pour les vignerons, mais une météo très surprenante alliée à leur savoir-faire a finalement permis une récolte abondante et prometteuse d'un point de vue qualitatif.

D'abord un printemps chaud et sec, qui profite à la vigne et la préserve d'un point de vue sanitaire, laisse présager une récolte abondante et précoce. Toutefois, le potentiel de récolte se trouve affecté par quelques phénomènes de coulure (non transformation des fleurs en fruits).

Mais Dame nature et une météo capricieuse viennent jouer les trouble-fêtes un peu partout en France.

Malchanceuse, la Bourgogne est encore touchée cette année pour un terrible orage de grêle, qui s'abat le 28 juin sur la Côte de Beaune, et décime pour la troisième année consécutive les vignobles de Beaune, Pommard et Volnay ; les villages environnants et une partie des vignes de la Côte de Nuits près de Vosne-Romanée sont également touchés.

L'été est marqué par l'absence du soleil et l'avance acquise en début de cycle n'est plus d'actualité finalement. Une pluie régulière s'installe un peu partout en juillet et en août, repoussant la véraison, qui s'effectue classiquement fin juillet début août, et favorisant le développement des maladies - l'oïdium dans la partie méridionale de la France, le mildiou dans la partie septentrionale.

Heureusement, à partir du 20 août et du changement de lune, le miracle arrive avec le beau temps. Le soleil, accompagné du vent du Nord, revient dès les premiers jours de septembre. Ce sont des conditions idéales pour une maturation optimale des raisins et le maintien d'un bel état sanitaire.

Mi-septembre, les vignerons ont retrouvé le sourire et les vendanges débutent sous le soleil. Les raisins récoltés honorent déjà de belles promesses, avec de très jolis équilibres et des couleurs intenses. Les cuvaisons se déroulent sans encombre et la fermentation alcoolique démarre spontanément. Le début de l'automne, très doux, permet aux fermentations malolactiques de s'enclencher rapidement.

Le millésime 2014 s'annonce comme très bon et les volumes sont bien là, même s'ils ne comblent pas totalement le manque de stock.



LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



Cépage et Vin :

Le Pinot Noir est le cépage des Gevrey Chambertin.

- ✓ 10000 pieds/ha
- ✓ Taille : Guyot
- ✓ Vendanges manuelles
- ✓ Rendement 40 hl/ha
- ✓ Élevage 14 mois en fût de Chêne Français dont 30% de fûts neufs



Localité :

La commune de Gevrey Chambertin se situe dans la partie Nord de la Côte de Nuits. C'est l'une des plus vastes communes viticoles de Bourgogne. L'appellation se récolte sur les villages de Gevrey et de Brochon qui produisent aussi des Côte de Nuits-Villages.

- ✓ Sols bruns calciques et bruns calcaires avec sur certaines parcelles des marnes recouvertes d'éboulis et de limon en provenance du plateau
- ✓ Orientation Sud-Est et Est
- ✓ Pente douce, plus marquée sur les Premiers Crus.
- ✓ Altitude entre 280 et 330 m



Particularités et Atouts :

Les vins sont produits sur les domaines partenaires avec lesquels nous partageons un cahier des charges rigoureux (maîtrise des rendements, et maîtrise des traitements).

Nous gardons 6 grappes par cep. Ce Gevrey est élevé en totalité sous-bois avec 25 à 30% de fût neufs. L'ensemble des fûts présents en cave sont nommés la futaille.



LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



Labouré-Roi



Maison familiale fondée en 1832, Labouré-Roi figure aujourd'hui parmi les premiers Négociants de Bourgogne.

80% de la production est exportée dans plus de 30 pays.

La renommée de Labouré-Roi est devenue internationale grâce aux succès à bord des compagnies aériennes et des navires de croisières. Ainsi, les vins de la Maison sont régulièrement sélectionnés à l'aveugle pour le service à bord, et ceci plus particulièrement pour le plus grand plaisir des passagers.

Notre Meursault 2007 a été élu meilleur vin blanc du monde à l'International Wine Challenge de Londres.

Située à Nuits-Saint-Georges, la Maison Labouré-Roi dispose, autour de son équipe d'œnologues, d'un équipement technique très avancé. Ses caves accueillent plus de treize cent pièces et permettent un élevage dans des conditions optimales. Afin de sélectionner et offrir les meilleurs vins, Labouré-Roi est associé avec de nombreux domaines viticoles.

PROCESS QUALITÉ – CERTIFIÉ BRC ET IFS



BASÉ SUR UNE ÉTUDE HACCP



www.laboure-roi.com



facebook.com/laboueroi



instagram.com/laboueroi



contact@laboure-roi.com



+33.3.80.62.64.00